

Dünne Blättlein von feinem Buttersaig darein, füllt von der Masse so hoch wie der Saig ein, mengt 4 Loth abgezogene (geschälte) und grob gestoßene Mandeln, ein Stücklein geriebenes Milchbrod, ein Kaffeelöfflein gestoßenen Zimmt, und eine Hand voll Zucker untereinander, streut es über die Pastetelein, legt auf jedes ein Stücklein Butter, und backt es im Ofen gelb. Wer gern fett ist, kann auch etwas mehr Mark dazu nehmen.

G e m ü s s e.

Kohl (Köhl) oder Wersing in Butter- Sauce (Soos).

Der Kohl wird wie gewöhnlich gepuzt, und mit siedendem Wasser zugesetzt. Ueberhaupt ist es bey allen grünen Gemüssen Hauptsache, daß sie mit keinem andern als mit siedendem Wasser zugesetzt werden. Wenn nun der Kohl weich ist, wird er ins kalte Wasser gelegt und leicht ausgedrückt. Für 6 Personen legt man hierauf ein Viertelpfund Butter in eine Kachel, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin, thut gute Fleischbrühe, Salz, Muskatn daran, den ausgedruckten Kohl darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen. Nur ist dabey, wie bey allen grünen Gemüssen, zu bemerken, daß sie nicht zu dünne seyn, und nicht viel Brühe haben dürfen. Bey'm Anrichten wird das Fleisch, welches dazu kommt, darauf gelegt.

Für Personen, welche den Knoblauch lieben, kann man 3 bis 4 fein gehackte Stückchen (Zeh-